



le Piaf



Picorer



Pour commencer

Os à moelle, pain grillé	16 €
Velouté de potimarron, châtaignes, œuf parfait	16 €
Frisées aux lardons, œuf mollet, croûtons	18 €
Carpaccio d'artichaut, vinaigrette	19 €
Foie gras mi-cuit, brioche toastée	21 €
Huitres Perle Noire Cadoret n°4 de Bretagne (par 6)	26 €
Saumon fumé Maison Russe, crème d'Isigny, blinis	28 €
Chair de tourteau, avocat	32 €
Carpaccio de Saint Jacques, œufs de saumon, huile d'olive citron	34 €
Caviar Baeri Maison Russe (30g)	120 €

Ensuite

Dos de cabillaud, légumes de saison, sauce homardine	34 €
Filet de turbot, champignons des bois, sauce Hollandaise	38 €
Bœuf confit, polenta crémeuse	29 €
Vol au vent, ris de veau, volaille, champignons	32 €
Poulet rôti de mon enfance dans son jus, frites, mayonnaise maison	33 €
Filet de bœuf Rossini (180g), macaronis truffées	68 €
Casarecce aux morilles	37 €

Partage

Belle sole meunière (1kg, selon arrivage)	140 €
Côte de bœuf Simmental (1kg)	140 €

**2 accompagnements au choix*

Juste à côté

Sucrine, huile d'olive citron	8 €
Frites maison / Purée de pommes de terre	9 €
Polenta crémeuse champignons / Légumes de saison	

Pour finir

Tarte tatin, crème d'Isigny, sauce caramel	12 €
Millefeuille, crème vanille, noix de pécan caramélisées	12 €
Mousse au chocolat	
<i>Individuelle</i>	12 €
<i>À partager</i>	24 €
Coupe Colonel	14 €
Profiteroles au chocolat	14 €

Les tables Paris Society

Gigi - MÜN - CoCo - Girafe - Monsieur Bleu - Bonnie - Apicius - Louie
Perruche - Bambini - Mondaine - Maison Russe - La Suite - Dar Mima

Chez nous tout est fait maison avec un souci extrême de qualité dans le choix des produits.
Prix net en Euros. Service inclus 15 % . Nous n'acceptons pas les chèques.